

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Aleksandra Staszczyk



Krakauer Ente

Koch: Robert Koczwar

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Krakauer Ente

- 1,8 kg ganze Ente
- 30 g Salz
- 5 g Majoran (getrocknet)
- 20 g Honig
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1,4 l Gemüsefond
- 400 g zuvor in heißem Wasser eingeweichte, getrocknete Pilze
- 60 ml Öl
- 2 EL Butter
- 300 ml Obers (30 %)

Für die Buchweizengrütze

- 160 g Buchweizen
- 600 ml Gemüsefond
- Salz
- 2 EL Butter
- 20 g gehackte Petersilie

Für die warmen Rote-Rüben („Buraczki na ciepło“)

- 6 Rote Rüben (ca. 800 g)
- 1 Zwiebel
- 60 ml Öl
- 50 ml Weißweinessig
- 120 ml Obers (30 %)
- Kristallzucker
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Kümmel (ganz)
- Alufolie

Für die Garnitur

- frische Petersilie

Zubereitung

1. Für das Gericht zuerst die Ente mit einer Mischung aus Salz, Honig und Majoran einreiben und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend die Ente in einen Bräter geben und bei 180° C Umluft zugedeckt etwa 2 Stunden im Rohr backen. Alle 30 Minuten mit insgesamt 1,4 l Gemüsefond übergießen. Danach den Deckel abnehmen und nochmals 20 Minuten bei 200° C Umluft bräunen lassen.

2. In der Zwischenzeit für die Buchweizengrütze den Buchweizen in 600 ml Gemüsefond weichgaren, salzen und die Butter sowie die gehackte Petersilie einrühren.

3. Für die Sauce die Ente aus dem Rohr nehmen und kurz in Alufolie eingewickelt ruhen lassen. Die Zwiebeln hacken und in einem Topf in etwas Butter und Öl anbraten. Dann die eingeweichten, kleingeschnittenen Pilze dazugeben, kurz mitbraten, mit dem entstandenen Bratensaft der Ente und dem Obers aufgießen und alles einmal aufkochen lassen.

4. Für die warmen Roten Rüben die Rüben einzeln in Alufolie wickeln und bei 190° C Ober-Unterhitze auf mittlerer Schiene 60-90 Minuten (je nach Größe) im Rohr backen. Dann herausnehmen, auswickeln, noch warm schälen und grob reiben. Die Zwiebel fein hacken, in einer Pfanne in dem Öl glasig anbraten und den Kümmel hinzufügen. Dann die geriebenen Rüben und den Weißweinessig dazugeben, kurz dünsten lassen, das Obers einrühren und alles zu einer dicklichen Konsistenz einkochen lassen. Die warmen Roten Rüben mit Kristallzucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Zum Schluss die Buchweizengrütze auf einem flachen Teller anrichten, die Ente tranchieren, das Mittelstück darauf geben und die Pilzsauce und die warmen Roten Rüben dazugeben. Das Gericht mit frischer Petersilie garnieren.